SAMSUNG

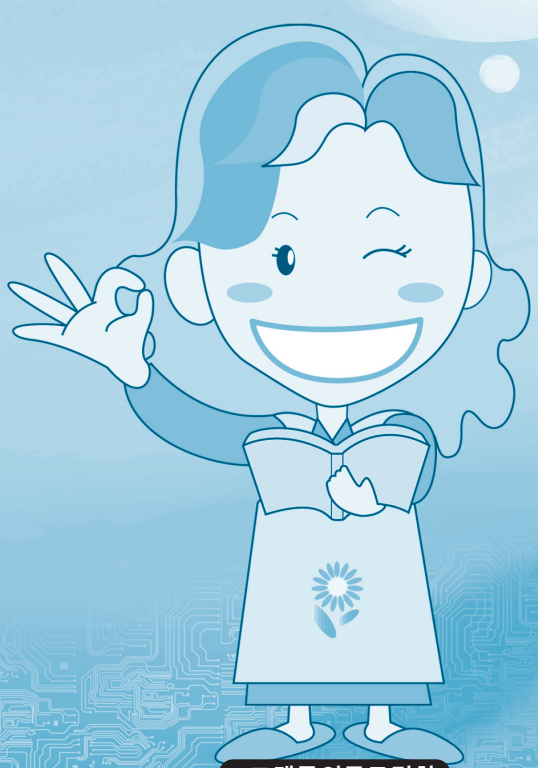
삼성 다맛

SKR-1358 (저장/냉동/익힘겸용)
SKR-1758 (저장/냉동/익힘겸용)
SKR-1761 (저장/냉동/익힘겸용)

아하~ 사용설명서가 바로 돈버는 책이구나!

혹시 고장이 아닌데 서비스를 요청하여 돈을 낭비하는건 아닌지? 사용자께서 사용설명서를 잘 읽어 보시고 간단하게 조치하십시오.

※ 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.
※ 본 제품은 국내(대한민국)용 입니다.
※ 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
※ 모델별로 색상은 다소 차이가 있을 수 있습니다.



고객문의무료전화

080-950-3366

통화가능시간 : 08:30 ~ 17:30
(공휴일 제외)

A/S마크란? 국가기관인 산업자원부 기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 사용해 주세요.

차 례

준비편

제품규격 ····· 3
안전을 위한 주의사항 ····· 4~5
사용전 꼭 알아두어야 할 사항 ····· 6
주요부분의 명칭(외부) ····· 7
주요부분의 명칭(기능선택 사용부) ····· 8~9

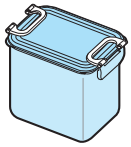
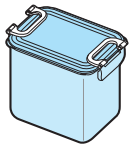
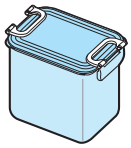
사용편

저장기능 사용방법/온도설정 ····· 10
김치 저장방법 ····· 11
야채/과일 저장방법 ····· 12
육류/생선 저장방법 ····· 13
냉동 저장방법 ····· 14
전원버튼 사용설명 ····· 15
김장김치 저장방법 ····· 16~17
익힘기능 사용방법/표준익힘시간 ····· 18
• 배추김치 익힘방법 ····· 19
• 무김치 익힘방법 ····· 20
• 물김치 익힘 방법 ····· 21

기타사항

삼성 다맛에 대하여 ····· 22
김치이야기 ····· 23~24
삼성 다맛 이야기 ····· 25~26
설치는 이렇게/청소는 이렇게 ····· 27
김치에 대한 일반상식 ····· 28

제품규격

항 목	제 품 규 격		
모 델 명	SKR-1358WM/BM	SKR-1758WM/BM	SKR-1761WX
유 효 내 용 적	132ℓ	174ℓ	174ℓ
무 게	65Kg	70Kg	70Kg
외형치수(폭×깊이X높이)	800X624X870mm	910X700X870mm	910X700X870mm
기 후 등 급	N CLASS	N CLASS	N CLASS
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz
부 속 품	김치저장용기	김치저장용기	김치저장용기
	맥반석 (6개) 11.5ℓX6=69ℓ 	맥반석 (6개) 15.5ℓX6=93ℓ 	맥반석 (6개) 15.5ℓX6=93ℓ 
	누름이(4개) 	누름이(4개) 	누름이 없음
	상단저장용기(1개) 	상단저장용기(1개) 	상단저장용기(1개)

재활용정보

기존의 사용제품을 버리고자하는 경우는 동사무소로 연락하세요.

냉장고 수수료 (서울특별시기준)	500ℓ이상	8,000원
	300ℓ이상	6,000원
	300ℓ이하	4,000원

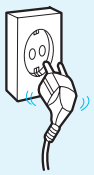
※지역에 따라 수수료가 다를 수 있습니다.

안전을 위한 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

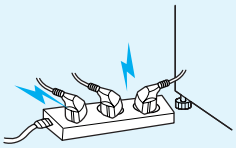
전원관련

손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
● 감전, 화재의 위험이 있습니다.

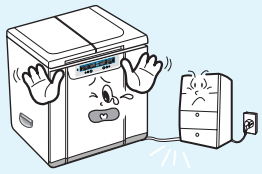


코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.
● 감전, 화재의 위험이 있습니다.

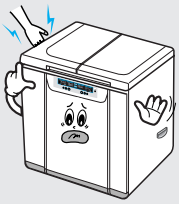
220V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
● 감전, 화재의 위험이 있습니다.



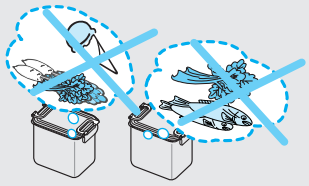
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 망가지지 않도록 하세요.
● 감전, 화재의 위험이 있습니다.



문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요. 문사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있음으로 주의하십시오.



같은 룸에 다른 종류의 음식물을 함께 보관하면 저장온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.

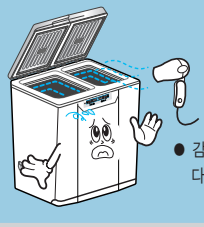


(예:김치+생선, 김치+야채, 육류+과일,냉동식품+김치 등)

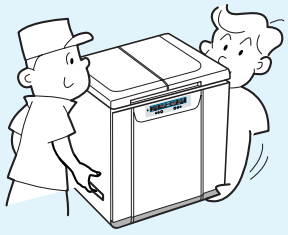
제품설치는 외부 온도 변화가 없는 장소에 사용하시는 것이 가장 좋습니다. 겨울철 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.

이동할 때

김치독 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기기류를 사용하지 마세요.
제조자가 설치한 것 이외 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.



● 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.



가까운 곳으로 제품 이동시 문이 열려 다치거나 제품 손상의 우려가 있으니 반드시 손잡이를 이용하여 이동하여 주십시오.

이사 등 먼곳으로 이동 할때는 문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동하여 주십시오.
(눕혀서 이동하면 제품 손상의 우려가 있습니다.)
● 제품 이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.

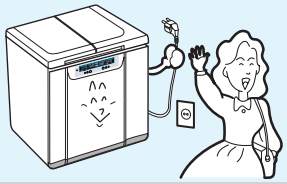
가연성 스프레이, 인화성 물질등을 김치독과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
● 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

가스가 샐 때는 김치독이나 전원플러그를 만지지 말고 즉시 환기 시키세요.
● 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

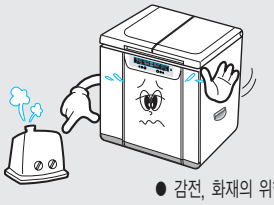
김치독에서 이상한 냄새나, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센타로 연락하세요.

설치할 때/사용중에

천둥, 번개가 치거나 오랜시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주세요.
● 감전, 화재의 위험이 있습니다.



습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

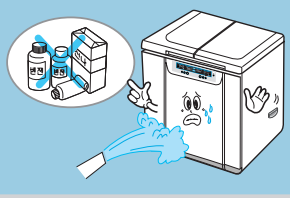


촛불, 담뱃불 등을 김치독 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.
물건을 쌓아 두거나 내부에 식품을 아무렇게 나 보관하지 마세요.

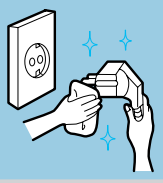
● 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

청소할 때

물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.
● 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

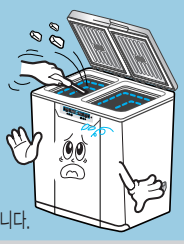


전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.



김치통 및 뚜껑은 50℃ 이상의 물에 삶지 마십시오..
(삶을시 변형됩니다.)

김치독 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.

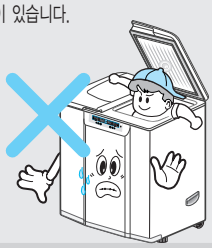


● 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

기타

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
(특히 도어를 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.)
● 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

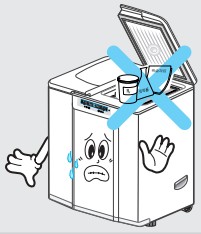
어린이가 제품안에 들어가지 못하도록 하세요.
● 어린이가 김치독 안으로 들어가면 생명에 위험이 있습니다.



김치독을 버릴때는 김치독 문의 패킹을 떼어 내십시오.
● 어린이가 김치독 안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.

김치독 내부의 냄새를 제거하기 위해 김치독 안에 촛불을 사용하거나 넣어 놓지 마세요.
● 화재의 위험이나 제품이 손상 될 수 있습니다.

제품고장시 의약품, 학술재료 등의 피해는 책임지지 않습니다.

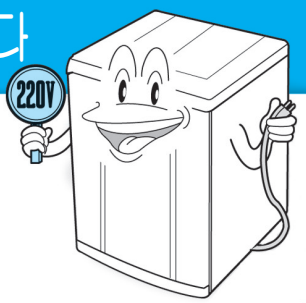


● 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있습니다.

병이나 유리 종류를 김치독 내부에 넣지 마세요.
●유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.
김치독 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.
●제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.

사용전 꼭 알아두어야 할 사항

경고 본 제품은 a·c 220V 전용입니다



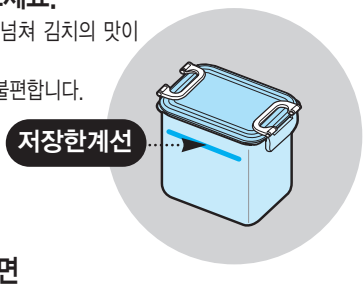
- 220V 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂아 사용하세요.
- 110V 사용시 1KVA 이상의 승압용 변압기를 별도로 구입하여 사용하세요.
- 용량이 맞지 않는 승압용 변압기를 사용할 경우 고장납니다.

반드시 알아 두세요

1 정전일때는 김치독 문을 가능한 열지 마세요.
- 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.

2 김치는 반드시 전용용기(김치통) 또는 밀폐용기를 사용하세요.
- **비닐봉지**에 저장하거나 밀폐용기를 사용하지 않으면 얼거나 쉽게 변질됩니다.

3 김치를 저장한계선(김치통 외벽 실선으로 표시됨)까지만 넣으세요.
- 김치가 익을때에는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 김치의 맛이 변질될 수도 있습니다.
- 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 김치 냄새가 심하게 나고 청소하기가 불편합니다.



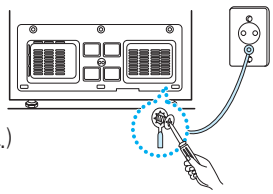
4 김치를 초기에 저장할때는 반드시 김치 저장후 2~3일 이내에 김치통을 꺼내어 국물넘침이 없는지 확인해 주세요.
- **김치국물 넘침이 없어야 장기 보관이 가능합니다.**

5 상단 저장용기(바구니)에 야채/과일을 신선하게 저장 하시려면
- 김치냉장고 전면에 설치된 기능 선택 사용부의 버튼을 조작하여 야채/과일 기능을 설정한 후 사용하십시오.

★ 야채/과일 기능 설정 방법은 사용설명서 12쪽(페이지)을 참조 하십시오.
- 야채/과일로 기능 설정하여 야채/과일과 김치를 함께 저장하시면 김치가 빨리 시어질 수가 있습니다. (야채/과일 기능 설정 후 사용시는 야채/과일만 저장 하세요.)

★ 김치로 기능 설정하여 김치와 야채/과일을 함께 저장하시면 야채/과일은 얼 수가 있습니다.
(김치 기능 설정 후 사용시는 김치만 저장 하세요.)

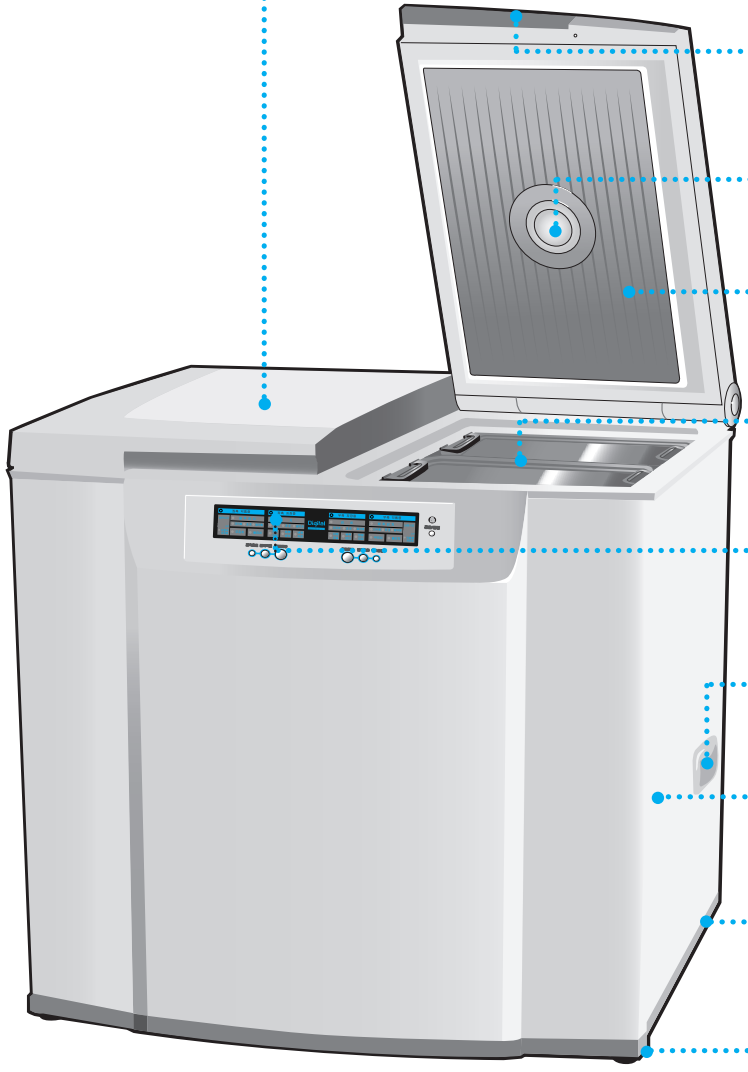
6 전기누전이나 감전사고를 막기위해 접지해 주세요.
- 콘센트에 접지단자가 있을경우 따로 접지할 필요가 없습니다.
- 콘센트에 접지단자가 없을 경우 벽면 접지 단자나 구리판에 접지선을 연결하여 75cm이상 땅속에 묻어 주세요. (플라스틱수도파이프, 가스관, 전화선에 접지하지 마세요.)
- 접지선을 구입하려면 삼성전자 서비스센터에 전화로 문의하세요..



7 김치통 뚜껑은 부드러운 소재를 이용하여 닦아주세요
- 세게 닦으면 뚜껑에 긁힘이 생길 수 있습니다

당사제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하여
룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다. 특히 냉동저장시에는 성에가 많이 생길 수 있습니다.
성에 제거시는 27쪽(페이지)를 참조하십시오.

주요부분의 명칭(외부명칭)



주요부분의 명칭(기능선택 사용부)

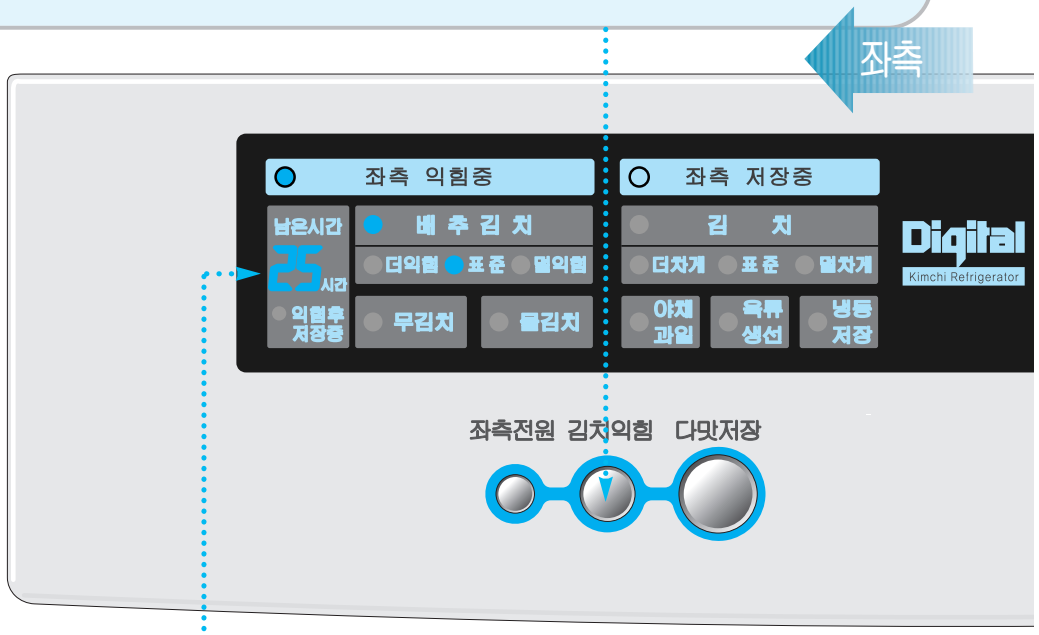
익힘 버튼

익히고 싶은 김치의 종류를 선택하는 버튼입니다.

김치익힘

버튼을 한번씩 누를 때마다 배추김치 → 배추김치 더익힘 → 배추김치 덜익힘 → 무김치 → 물김치

순으로 램프에 불이 들어옵니다.



익힘남은시간 표시램프

익힘버튼을 눌러 익힘종류를 선택하면 좌측 익힘중 또는 우측 익힘중 에 불이 들어옵니다.

이때 익힘 남은시간 표시램프에 익힘이 끝날때까지의 남은 시간을 표시해 줍니다.

익힘기능 사용방법

김치를 익힐때에는 김치독을 먼저 가동 시키지 마시고 내부가 미지근한 상태에서 김치를 넣고 익힘 기능을 사용하세요. (내부 김치가 차가운 상태에서 김치를 익히시면 익힘이 진행되지 않을 수 있습니다.)

- 익히고 싶은 김치종류를 선택하면 익힘이 끝날때까지 남은 시간이 표시됩니다.
  배추김치는 25시간, 배추김치 더익힘은 29시간, 배추김치 덜익힘은 12시간, 무김치는 27시간, 물김치는 23시간을 나타냅니다.
- 익힘이 끝나면 자동으로 익힘후 저장중 과 김 치 (더차게 표준 덜차게) 에 불이 들어옵니다.

  이때는 익힘은 완료되었으나 룸내부의 온도가 높으니 시원한 김치맛을 느낄 수 없습니다.
  익힘후 저장중 램프에 불이 꺼지고 김 치 (더차게 표준 덜차게) 에만 불이 들어온 상태에서 드시면 보다 신선한 김치맛을 느낄 수 있습니다.

저장 하거나, 익히고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌측, 우측 모두 저장/냉동/익힘 기능이 가능합니다.

잠금/풀림 버튼

잠금/풀림

기능은 한번씩 누를때마다 ♬딩~동음을 내며 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순으로 변합니다. 모든 조작이 끝나면 1분후에 (잠금상태)가 됩니다.

(잠금상태)에서는 잠금/풀림 을 제외한 어떠한 버튼을 눌러도 작동하지 않습니다.

(기능을 변경하고자 할때는 항상 풀림상태에서 사용하십시오.)

저장 버튼

저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.

다맛저장 버튼을 누를 때마다 김 치 (더차게 표 준 덜차게) → 김 치 (더차게 표 준 덜차게) → 김 치 (더차게 표 준 덜차게) → 야채 과일 → 육류 생선 → 냉동 저장 의 순으로 저장종류 및 온도조절램프에 불이 들어옵니다. 저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하면 저장 진행 램프에 불이 점멸하다 3초후 불이 켜지고 저장이 시작됩니다.

- 삼성 다맛 을 사용하기 위해서는 "꼭" (풀림상태)에서 저장/익힘 기능을 선택 또는 변경하십시오. 저장과 익힘 모두 자동으로 3초후에 시작됩니다.

저장기능 사용방법/온도설정

온도설정은 이렇게 하세요

1 강 · 중 · 약 사용방법

● 아래온도 표기치는 제품 설치 조건에 따라 약간의 차이가 발생할 수 있습니다.

냉동 저장	육류 생선	김치			야채 과일
		더차게	표 준	덜차게	
-19℃	-5℃	-2℃	-1℃	0℃	3℃

2 저장온도는 이렇게

● 저장식품을 차갑게 저장하고 싶을때는 김 치 더차게 표 준 덜차게 로, 저장식품의 양이 적거나 덜차게 저장할때는 김 치 더차게 표 준 덜차게 로 저장하시고 김치를 가장 알맞은 온도로 저장할때는 김 치 더차게 표 준 덜차게 로 선택하여 사용하세요.

잠깐! 살아주세요.

- 김 치 더차게 표 준 덜차게 또는 육류 생선 선택시에는 저장 식품이 얼 수 있으므로 약 12~24시간 사이에 반드시 확인해야 됩니다.
- 김 치 더차게 표 준 덜차게 육류 생선 냉동 저장 선택시에는 병이나 유리종류를 넣지 마십시오. 내용물이 얼어 깨지면 다칠 수 있습니다.

김치 저장방법

김치를 저장하고 싶을때

1 잠금/풀림

버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

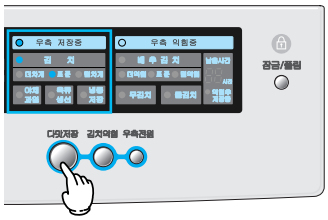
☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 다맛저장

버튼을 눌러 김 치 (더차게 표준 덜차게) 표시램프에 불이들어오도록 하세요. ☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

김 치 (더차게 표준 덜차게) → 김 치 (더차게 표준 덜차게) → 야채 과일 → 육류 생선 → 냉동 저장 → 김 치 (더차게 표준 덜차게)

순서로 바뀝니다.



3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

좌측 저장중 또는 우측 저장중 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

● 김치를 보다 신선하고 오래 보관하시려면

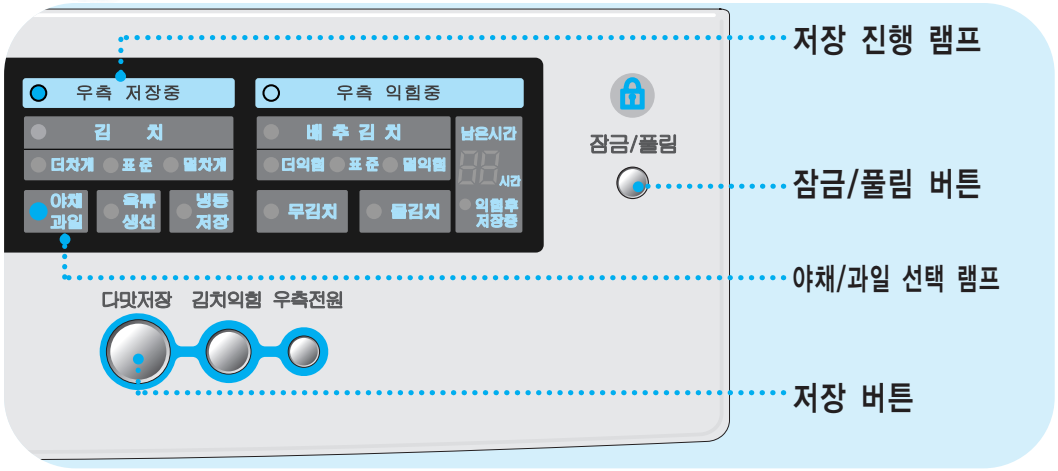
김치를 저장하기 2~3시간 전에 저장 버튼을 눌러 김 치 (더차게 표준 덜차게)를 선택하여 김치독 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치독 문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다.
온도가 자주 변하면 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다.

참조

김치 저장시 김치독 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다.
김치독 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이며 식품을 항상 촉촉하게 유지시켜주는 효과가 있으니 안심하고 사용하십시오.

사용편

야채/과일 저장방법



야채/ 과일을 저장하고 싶을때

1 잠금/풀림

버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 다맛저장

버튼을 눌러 야채 과일 표시램프에 불이들어오도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

김 치 더차게 표 준 덜차게 → 김 치 더차게 표 준 덜차게 → 야채 과일 → 육류 생선 → 냉동 저장 → 김 치 더차게 표 준 덜차게 순서로 바뀝니다.

3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

좌측 저장중 또는 우측 저장중 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

● 야채/과일을 보다 신선하게 보관하시려면

※ 김치독 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다. 김치독 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.

※ 야채/과일 저장시에 김치통을 이용할 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요. 공기 순환이 안되어 빨리 상하는 경우가 발생될 수 있습니다.

※ 야채/과일 보관시에는 야채바구니를 구입하여 보관하시는 것이 더욱 좋습니다.
(구입처는 삼성전자서비스센터에서 구입하시기 바랍니다.)

육류/생선 저장방법

육류/ 생선을 저장하고 싶을때

1 잠금/풀림 버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

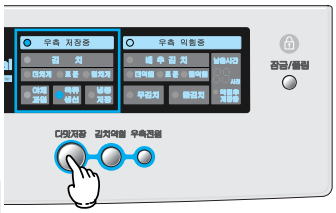
☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 다맛저장 버튼을 눌러 육류 생선 표시램프에 불이들어오도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

김 치 → 김 치 → 야채 과일 → 육류 생선 → 냉동 저장 → 김 치

순서로 바뀝니다.



3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

좌측 저장중 또는 우측 저장중 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

잠깐! 알아두세요.

● 육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면

육류/생선은 7일 이내에 처리할 수 있는 양만 보관하십시오.
장기간 보관을 원하시면 냉동저장을 선택해 주십시오.

※ 육류/생선 저장시 김치독 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다.
김치독 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여
성에나 물방울이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.

냉동 저장방법

식품을 냉동저장하고 싶을때

1 잠금/풀림 버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 다맛저장

버튼을 눌러 냉동 저장 표시램프에 불이들어오도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

김 치 더차게 → 김 치 표준 → 김 치 덜차게 → 야채 과일 → 육류 생선 → 냉동 저장 → 김 치 더차게 → 김 치 표준 → 김 치 덜차게 순서로 바뀝니다.

3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에 좌측 저장중 또는 우측 저장중 램프에 불이 들어오고 1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

잠깐! 살아주세요.

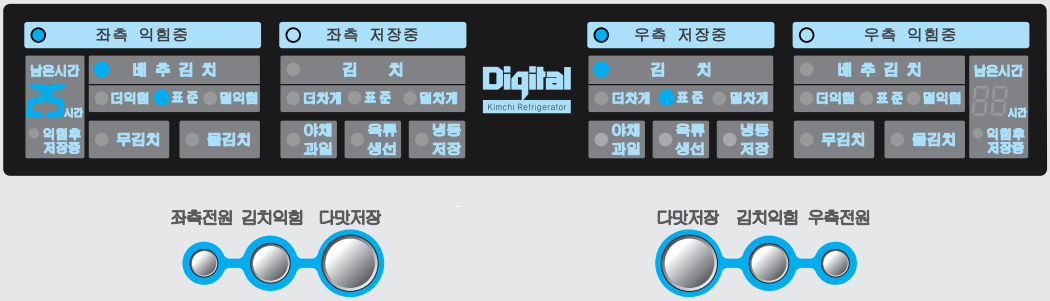
● 육류/생선을 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하실때 냉동저장을 선택해 주십시오

※ 냉동저장시 칸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 장기간 청소하지 않고, 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할때는 27쪽(페이지)을 참조하세요.

※ 냉동저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기가 힘든 경우가 생길 수 있습니다. 이럴때는 1분정도 기다렸다가 열면 쉽게 열 수 있습니다.

※ 젖은 손으로 냉동식품 또는 김치독 내부벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.

전원버튼 사용설명



전원 선택버튼 사용방법

※ 버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

잠금/풀림

1 한쪽룸의 전원만 끌 때 (전원 OFF)

1. 끄고자 하는 좌측 또는 우측룸의 좌측전원 우측전원 을 약 3초이상 눌러주세요.

2. 부저음(♬딩~동)과 함께 해당된 룸 표시부의 선택램프에 불이 꺼지면서 전원이 꺼집니다.

2 룸의 전원을 켤 때 (전원 ON)

1. 켜고자 하는 좌측 또는 우측룸의 좌측전원 우측전원 을 약 3초이상 눌러주세요.

2. 부저음(♬딩~동)과 함께 해당된 룸 표시부의 김 치 더차게 표 준 멸차게 램프에 불이 켜지면서 전원이 켜집니다.

잠깐! 살아주세요.

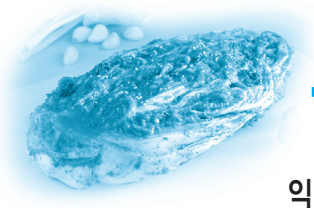
※전원을 모두 끄고 싶을때는 좌측, 우측 전원버튼을 이용하십시오.

- 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질됩니다.
- 전원버튼을 3초간 누르면 김 치 더차게 표 준 멸차게 저장으로 돌아옵니다.
- 정전 후 전원이 다시 들어 올때는 자동으로 정전 되기전에 선택된 기능으로 작동됩니다.
- 양쪽룸 모두 전원을 OFF시켜 놓으면 잠금/풀림 전원만 들어와 있습니다.

참조

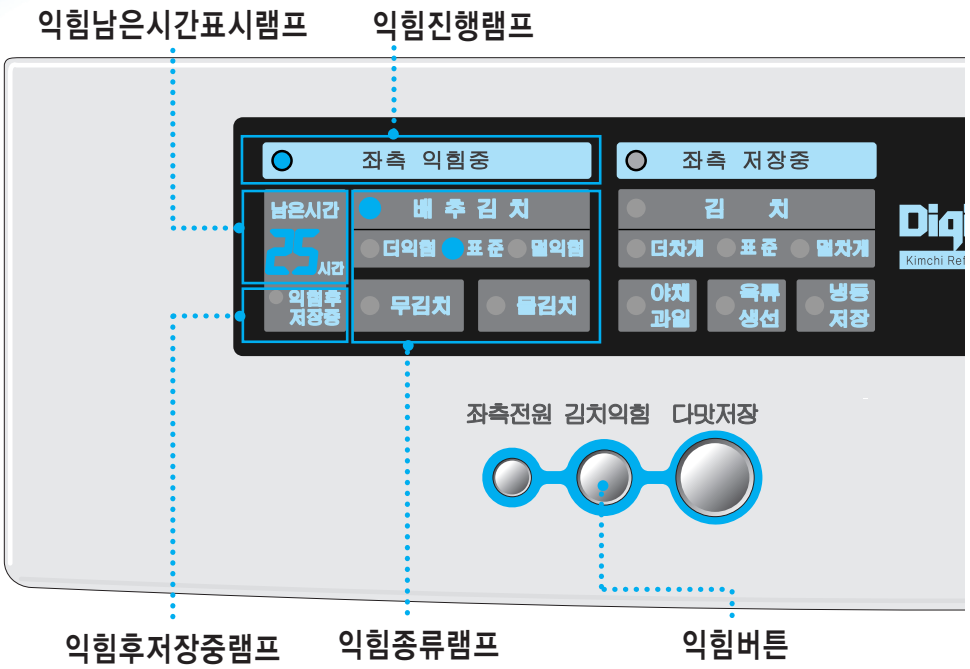
※삼성 다맛 은 좌측, 우측룸 분리형으로 좌측/우측룸중 어느 한쪽만 쓸 수 있게 전원버튼이 있습니다. 김치나 저장식품의 양이 적을 때는 한쪽을 끄고 사용할 수 있는 절전형 시스템입니다.
※사용중이던 룸을 사용하지 않을때는 전원을 끄고 내부의 성에 및 물기를 완전히 제거해 주세요. (내부에 물이 고여 있으므로 냄새가 납니다.)

사용편



김장김치 저장방법

좌측



김장김치는 오랫동안 변하지 않게 보관하는게 중요하죠. 한겨울 내내 땅속깊은 저장 김치맛을 유지하려면 김치를 익히지 마시고 다음 방법으로 저장하세요.

김장김치를 저장하기 2~3시간전에 저장선택버튼을 눌러

를 선택하여 김치독 내부를 차가워지게 합니다.
좌측/우측룸의 조작방법은 동일합니다.

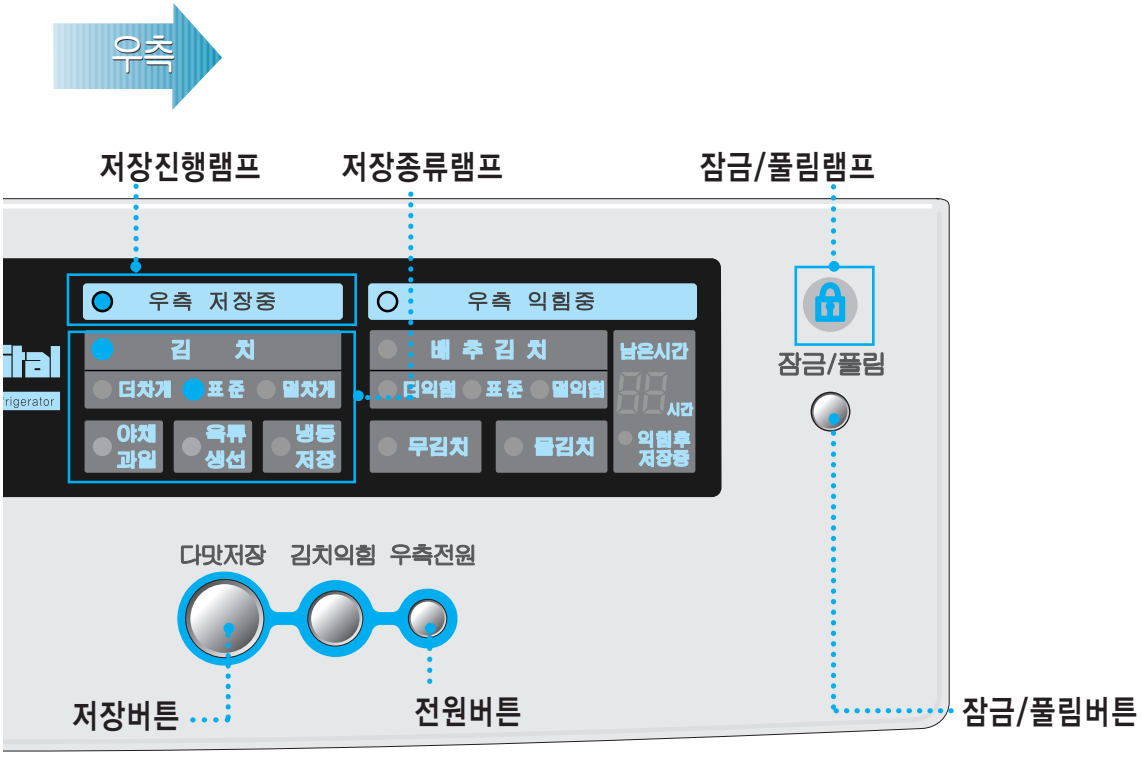
따라하세요

❶ 버튼을 눌러 (풀림상태)램프를 선택합니다.

❷ (풀림상태)에서

버튼을 눌러

에 불이 들어오도록 선택합니다.



❸ 선택이 완료되면 저장진행램프가 점멸하다가 3초뒤 자동으로 불이 들어옵니다. 또 1분후에 (풀림상태)에서 (잠금상태)로 변합니다.

❹ 김장 김치를 삼성 다맛 에 들어있는 전용 김치용기에 담아 김치독에 넣습니다. (이때 저장한계선을 넘지 마십시오)

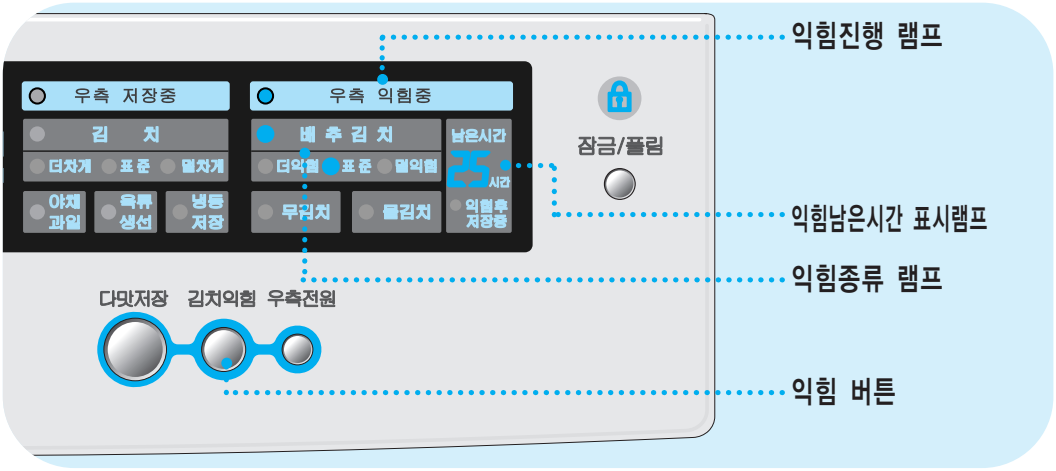
- 김장김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 김치 시어짐 및 김치맛이 변질됩니다.

❺ 이제부터 김장김치가 땅속에 묻혀 저장되듯 생생하게 보관됩니다.

잠깐! 알아두세요.

- 김장김치 저장중에는 김치독 문을 가능한 오래 열지 않는게 김치를 오래 보관하는 요령입니다.
- 김장김치 저장중에는 다른 식품(야채/과일, 육류/생선)은 같은 룸에 보관하지 마십시오. (야채나 과일은 얼수 있으며, 김치독 문을 자주 열게 되면 김장김치가 빨리 시어질 수 있습니다.)
- 김장김치를 비닐에 담아서 보관하시면 김치가 얼 수 있으며 문을 여닫는 과정에서 터질 수 있습니다. 절대 비닐보관 하지 마십시오.
- 김치를 저장후 2~3일 이내에 김치통을 꺼내서 국물의 넘침이 없는지 확인해 주세요. (저장용기는 전용 김치용기를 사용하십시오.)

익힘기능 사용방법/표준익힘시간



표준익힘시간

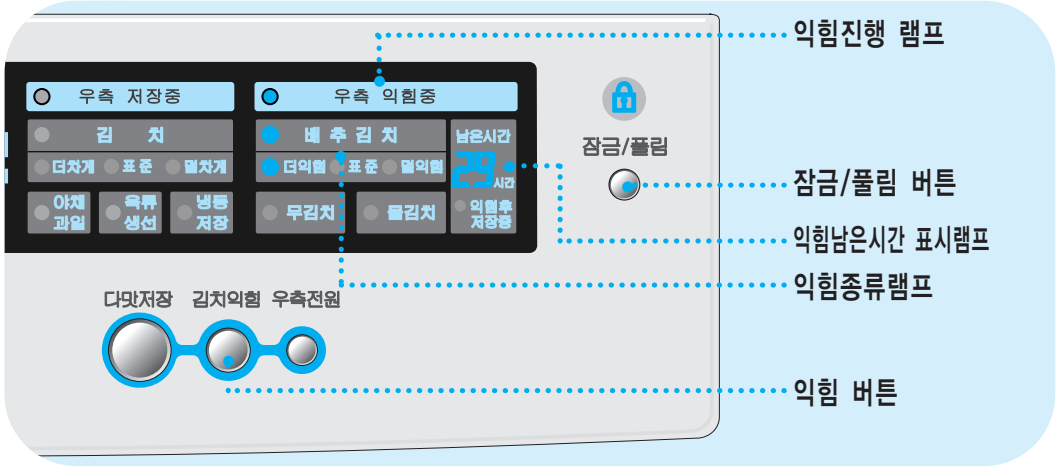
아래 익힘시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.

익힘종류	배추김치	더익힘	덜익힘	무김치	물김치
익힘시간	25시간	29시간	12시간	27시간	23시간

★ 익힘 완료후 약 3~4일이 경과 되어야만 신선한 김치맛을 느낄 수 있습니다.
익힘 완료후에도 김치는 조금씩 숙성이 진행되며 김치 보관 기간은 2개월 정도이며, 장기간 보관할 김치는 반드시 김치 저장만 하세요.
김치를 익힐때에는 김치독을 먼저 가동 시키지 마시고 내부가 미지근한 상태에서 김치를 넣고 익힘 기능을 사용하세요. (내부 김치가 차가운 상태에서 김치를 익히시면 익힘이 진행되지 않을 수 있습니다.)

- 김치익힘중일때는 익힘종류 램프, 익힘 남은시간 표시램프, 익힘진행 램프에 각각 불이 켜져 있습니다.
- 김치독을 김치익힘으로 사용하시려면 저장식품은 변질되므로 다른룸으로 옮긴후 익힘을 진행하세요.
- 익힘남은시간 표시램프에 나타나는 숫자는 익힘이 끝날때까지 남은 시간을 의미합니다.
- 김치익힘기능 사용 중에는 같은 룸에 야채나 과일, 육류등 다른 식품 저장을 하지 마세요.
- 익힘기능이 완료되면 익힘후 저장중 과 김 치 (더차게 표준 덜차게) 에 불이 들어 옵니다.
  룸의 온도가 약 3℃정도가 되면 익힘후 저장중 에 불이 꺼지고 김 치 (더차게 표준 덜차게) 에만 불이 들어옵니다.

배추김치 익힘방법



배추김치를 잘 익히고 싶을때

1 잠금/풀림

버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와

함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 김치익힘

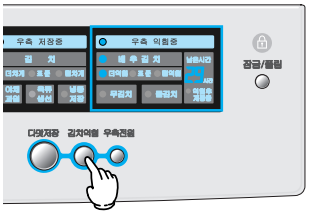
버튼을 눌러 [배 추 김 치 / 더익힘 표준 덜익힘] 표시램프에 불이 들어 오도록 하세요.

그러면 익힘중 남은 시간 표시램프에 29시간 이라고 불이 들어옵니다

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

[배 추 김 치 / 더익힘 표준 덜익힘] → [배 추 김 치 / 더익힘 표준 덜익힘] → [배 추 김 치 / 더익힘 표준 덜익힘] →

[무김치] → [물김치] 순서로 바뀝니다.



3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

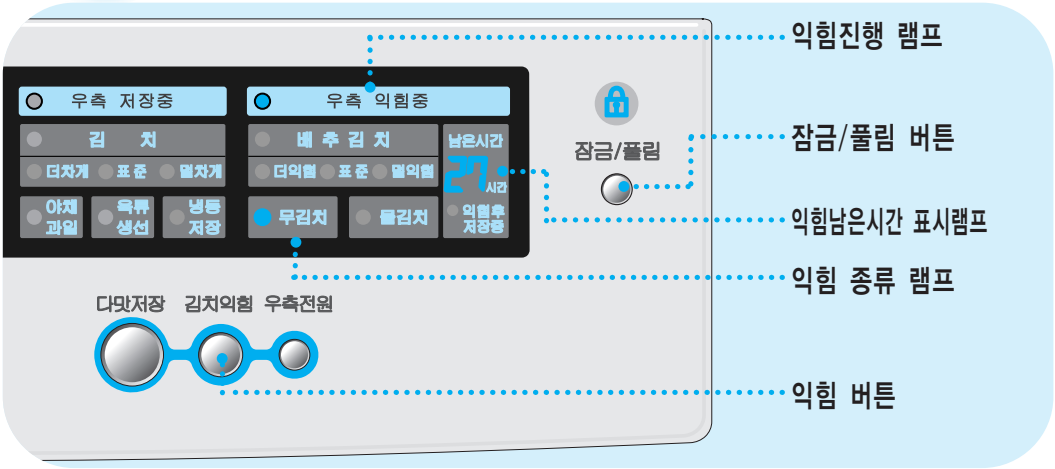
[좌측 익힘중] 또는 [우측 익힘중] 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

잠깐! 살아주세요.

- 김치익힘이 끝나면 자동으로 [의힘후 저장중] 과 [김 치 / 더차게 표준 덜차게] 에 불이 들어옵니다.

무김치 익힘방법



무김치를 익히고 싶을때

1 버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록하세요.

잠금/풀림 ☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 김치익힘

버튼을 눌러 무김치 표시램프에 불이 들어 오도록 하세요.

그러면 익힘중 남은 시간 표시램프에 27시간 이라고 불이 들어옵니다

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

배 추 김 치 (더익힘 표준 덜익힘) → 배 추 김 치 (더익힘 표준 덜익힘) → 배 추 김 치 (더익힘 표준 덜익힘) →

무김치 → 물김치 순서로 바뀝니다.

3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

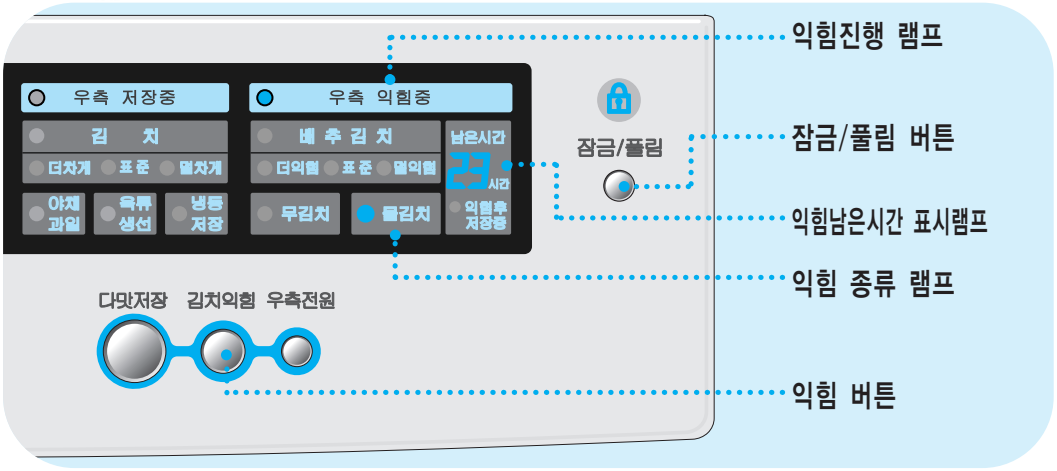
좌측 익힘중 또는 우측 익힘중 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

잠깐! 알아두세요.

- 김치익힘이 끝나면 자동으로 익힘후 저장중 과 김 치 (더차게 표준 덜차게)에 불이 들어옵니다.

물김치 익힘방법



물김치를 익히고 싶을때

1 잠금/풀림 ☞ 버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록하세요.

한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께 (풀림상태) ▶ (잠금상태) ▶ (풀림상태) 순서로 바뀝니다.

2 김치익힘

버튼을 눌러 물김치 표시램프에 불이 들어 오도록 하세요.

그러면 익힘중 남은 시간 표시램프에 23시간 이라고 불이 들어옵니다

☞ 한번씩 누를 때마다 ♬딩~동 소리와 함께

배 추 김 치 (더익힘) → 배 추 김 치 (표준) → 배 추 김 치 (덜익힘) →

무김치 → 물김치 순서로 바뀝니다.

3 선택이 끝나면 자동으로 3초후에

좌측 익힘중 또는 우측 익힘중 램프에 불이 들어오고

1분후 자동으로 (잠금상태)로 돌아갑니다.

잠깐! 살아두세요.

- 김치익힘이 끝나면 자동으로 익힘후 저장중 과 김 치 (더차게 표준 덜차게) 에 불이 들어옵니다.

삼성 다맛 에 대하여

① 한겨울 땅속 깊은 김장 김치맛

● 김치의 맛유지를 위한 가장 알맞은 온도로 사계절 내내 고향의 땅속 깊은 김장 김치맛을 그대로 담았습니다.

② 식품 저장 기능

● 배추, 무, 물김치등 여러가지 김치종류를 저장할 수 있을뿐 아니라 생선, 육류, 과일도 신선하게 보관할 수 있습니다.
● 냉동저장기능이 있어 냉동식품 및 육류/생선을 장기간 보관할 수 있습니다.
● 김치독 내부의 이슬 및 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관할 수 있도록 해줍니다.

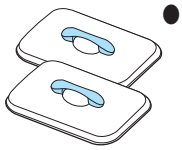
③ 사용 편리한 문/온도 조절 기능

● 이지도어를 부착하여 문을 열고 닫기가 아주 편리하고 안전해 졌으며, 보관식품에 따라 온도를 조절하도록 되어있어 장기간 보관할 수 있게 하였습니다.

④ 5면 입체 냉각방식

● 쿨링 커버 시스템으로 5면 입체 냉각방식을 국내 최초로 구현하여 식품의 신선도를 더욱 높였습니다.

⑤ 누름이 추가



● 누름이를 사용하여 배추김치의 탄산이 외부로 유출되는 것을 막아 탄산미를 향상시키고 겉마름현상 및 효모생성을 억제해 아주 신선한 김치를 제공해 줍니다.

⑥ 더블센서 온도 제어 시스템

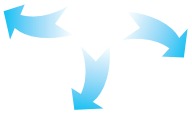
● 센서를 2개 사용하여 룸 내부의 온도를 아주 일정하게 유지할 수 있어 식품의 신선도를 높여줍니다.

⑦ 인공지능 자동 김치 익힘

Digital

● 인공지능 회로가 내장되어 있어 김치의 종류 및 특성에 따라 가장 알맞은 상태로 원하시는 김치맛을 만들어 줍니다.

⑧ 강력 냄새 제거 기능



● 제품 내부의 강력 냄새 제거제가 김치 냄새를 적게 해 줍니다.

⑨ 환경 친화적 제품

● 오존층 파괴를 막기위해 새로운 냉매를 사용하였습니다.

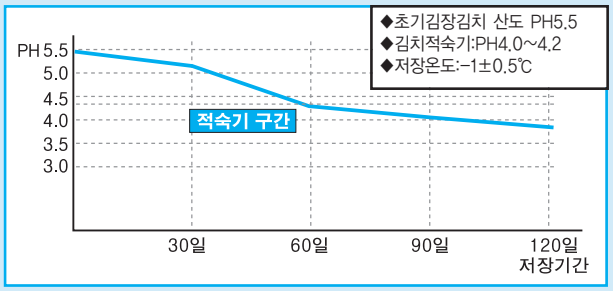
김치이야기

① 김치 특성 표

김치독의 4개월 보관의 의미는 무엇인지?

김치독은 김치의 숙성을 최대한 지연 시켜 오래동안 김치의 맛과 김치특성을 유지시켜 주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1℃)에서도 숙성이 진행되며 45일~60일 정도가 되면 김치가 적당히 숙성된 적숙기(ph4.5이하)상태에 이르게 됩니다. 익은 상태의 김치를 4개월 정도까지는 김치의 고유맛을 즐길 수 있습니다.

■생김치가 생김치 상태로 4개월 보관된다는 것은 아님



냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?

김치를 일반냉장고에 보관하시면 내부 보관 온도가 2~6℃ 가량편차가 심하고 보관 온도가 약해 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기간 보관이 어렵습니다.

② 김치 담는 방법

▣ 김장김치 빨리 시어지지 않게 하려면?

● 김장김치가 쉽게 시어지거나, 물러지는 이유는 양념을 많이 사용했기 때문입니다. 시지 않게 오래 먹고 싶다면 소금을 좀더 늘리고 마늘이나 생강등의 향신채는 줄이고 굴, 생태등의 해산물을 넣지 않으면 됩니다. 또한 찹살이나 멥쌀가루로 쑨 풀을 넣으면 맛은 좋지만 쉽게 시어집니다.

▣ 빛깔 고은 김치를 담그려면?

● 김치를 담그기 하루전에 고춧가루를 따뜻한 물에 불려 두었다가 이튿날 사용하면 입안에 침이 고일만큼 맛있어 보이는 김치 빛깔을 낼 수 있습니다.

▣ 김치 국물을 맑게 하려면?

● 대나무 잎을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 김치통안에 넣어두면 좋습니다.

▣ 맑은 젓국을 만들려면?

● 물김치, 백김치 등 국물이 많은 김치는 젓국이 깨끗해야 되는데..멸치젓을 냄비에 넣고 달걀 흰자를 넣으면 깨끗한 액젓이 됩니다.

③ 군독내

▣ 군독내란?

● 김치는 배추와 양념을 버무를시 양념의 침투 성분이 수분을 빠져나오게 하고 빠져나간 자리에 양념이 침투되어 맛이 드는데 이 과정에서 군독내가 납니다. 즉 김치가 숙성이 진행되어 적숙기에 이르기 전까지 나타나는 증상입니다.

▣ 냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치독에 보관한 김치에 군독내가 나요?

● 일반 냉장고에 김치를 저장하면 15일 이내가 김치가 숙성되어 적숙기에 이르게 되어 김치가 빨리 숙성됨으로 냄새가 짧은 시간에 났다가 없어지지만 김치독은 적숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군독내 기간이 길어집니다. 김치가 완전히 숙성되면 군독내는 없어짐으로 안심하고 사용하시면 됩니다.

김치이야기

4 김치 변색

▣ 김장 김치가 하얗게 변색되는 까닭은?

- 김치가 하얗게 변색되는 이유는 김치통이 밀폐가 되지 않고 장기 보관시에 김치와 공기가 서로 닿아 발생하는 곰팡이의 종류입니다. 하얗게 변색되지 않게 장기 보관하실려면 김치통 측면의 실선까지만 적재하셔야 합니다. 김치를 너무 많이 넣으면 뚜껑이 맞지 않아 하얗게 변색되며, 또한 김치 국물 넘침의 원인이 됩니다. 김치국물을 김치와 맞추어 적절하게 보관해야 됩니다. 누름이가 옛 조상들이 사용하던 김장 후 김치에 돌을 올려 놓은 것과 유사한 기능입니다.

5 야채/과일별 저장방법

- 야채/과일은 야채 바구니에 넣어 사용하셔야 하며 온도는 반드시 야채/과일 모드로 사용하셔야 합니다.
  - 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행되며 용기 뚜껑을 열고 저장하거나 야채바구니를 사용하면 갈변 현상을 지연 시킬 수 있습니다.
  - 야채/과일 보관시 밑면에 물이 많이 고일 수 있으니 물을 닦아 청결히 사용하시는 것이 좋습니다.

6 김치냄새 제거방법

- 냄새제거기 청소방법 : 냄새 제거기를 분리하여 미지근한 물에 4시간 이상 담가 세척 후 햇빛에 잘 말려 끼우십시오.
- 기타 냄새 제거방법(참숯, 동판사용)
  - 김치독 내부에서 발생되는 냄새는 참숯, 동판, 허즐렛 커피 등을 넣어 주시면 김치의 독한 냄새를 줄일 수 있습니다.
- 김치통에 베인 김치냄새를 제거하려면
  - 김치통을 잘 세척 후 햇빛에 말려 주십시오.
    (단 직사광선이 강하면 김치통의 변형이 발생될 수 있습니다.)

삼성 다맛 이야기

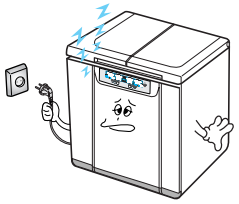
김치독 사용중에 뜨겁거나 소리가 나서 고장 같다구요?

다시 한번 아래 내용을 확인하세요.

이것은 김치독 자체의 특성으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

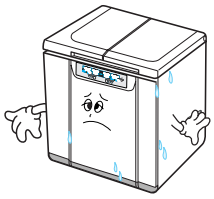
동작이 되지 않아요.

- 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인하여 주십시오.
- 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치독 내부의 온도유지를 위한 정상적인 상태입니다.



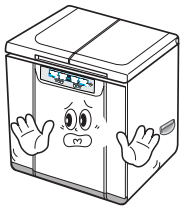
성에나 이슬이 생겨요.

- 주위온도나 습도가 높을경우나, 김치독 문을 오랫동안열어 두거나 자주 열고 닫으면 성에나 이슬이 생길 수 있습니다.
- 김치독 내부에 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 주므로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.



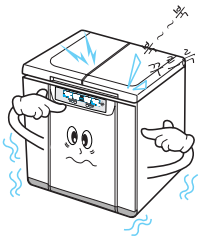
만지면 뜨거워요.

- 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다.
  (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있으나 고장은 아니니 안심하시고 사용하십시오.)



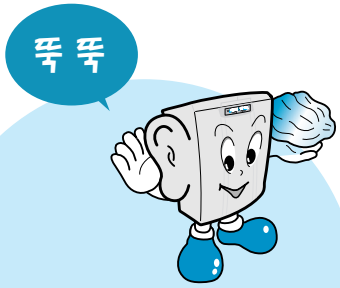
물 흐르는 소리가나요.(예:꾸르륵, 지글지글,북북)

- 김치독 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다.



김치독에서 이상한 소리가나요!!

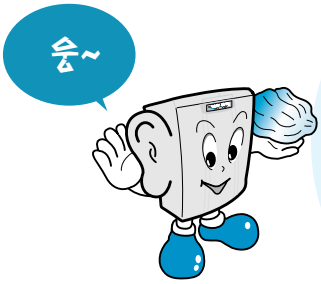
(예:뚝뚝, 딱딱, 달그락, 웅~, 덜컥, 드르럭)



김치독 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다.

김치독 좌측 • 우측룸의 온도를 적절하게 유지하기 위한 부품의 동작소리이므로 고장은 아닙니다.

김치독 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리이므로 고장이 아닙니다.

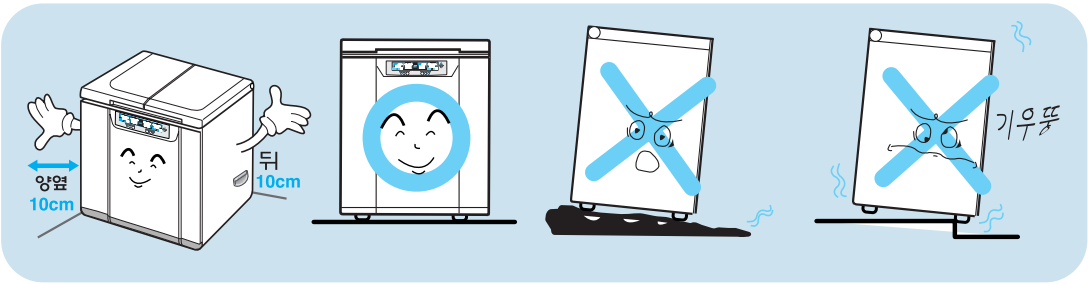


김치독이 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모타가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴수 있으나 어느정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.

예) 컴퓨터의 처음 가동시, 자동차엔진 시동시

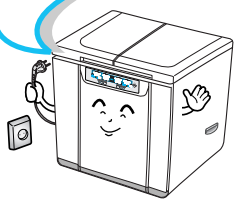
설치는 이렇게

- 주위와 적당한 간격을 유지하여 설치하세요.
- 바닥이 평평한 곳에 설치 사용하세요.
- 경사진 곳이나 단이져 있는 곳에는 설치하지 마세요.



청소는 이렇게

청소 할 때는
꼭 전원 플러그를
빼 주세요.

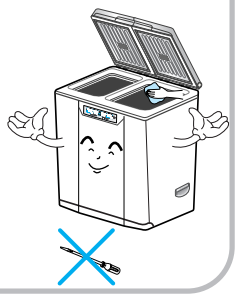


외 관

- 중성세제를 행주에 묻혀 닦아 주세요.
- 운전조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.

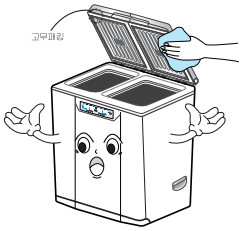
성에/얼음 및 이슬제거

- 성에를 제거할때는 날카로운 것을 사용하지 마세요.
- 성에가 많이 끼어 김치통을 빼내기 힘들 경우는 내부의 식품을 모두 꺼낸 후 전원버튼을 이용해 룸의 전원을 끄고 문을 열어두면 빨리 녹습니다. 물기는 꼭 마른 행주로 닦아서 제거해 주세요.



고무패킹 / 김치독 안

- 마른 행주로 물기를 닦아 주세요.



잠깐! 살아두세요.

경고

- 제품설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기위해 제조자나 그 판매점 또는 서비스기사에 의해 코드를 교환하세요.
- 제조자가 설치한것 이외 제상을 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요. (예:드라이기)
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소를 하거나 벤젠, 신나등으로 절대 청소하지 마세요.

기타사항

김치에 대한 일반상식

1 김치에 넣은 양념 종류에 따라서

김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며, 저온에서도 서서히 익어가게 됩니다. 특히, 종합적으로 김치맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 익는 속도가 다르며, 김치를 담는 지역, 종류, 각 가정의 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.

◆마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 김치의 익는 속도가 빠르며 특히, 굴젓이나 찹쌀풀과 새우젓 등을 첨가하면 익는 속도가 빠릅니다.

◆부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 김치 익는 속도가 느려집니다.

2 김치에 넣는 염분의 농도에 따라서

김치가 익어가는 데에는 **염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 익는 속도가 빠르며, 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다.**

예로부터 김장김치를 싱겁지 않게 담는 것은 오랫동안 저장하기 위한 우리 조상들의 지혜입니다.

김치를 항아리에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주는 것이 김치 시어짐을 방지하는 예방법 입니다.

본제품은 누름이를 사용하여 이같은 효과를 냅니다.

3 김치의 저장 방법에 따라서

김치가 시어지는 현상은 공기와 접촉에 의해서도 일어나며 김장김치의 경우 항아리에 김치를 넣은 후 그 위에 우거지를 덮고 국물에 잠기도록 무거운 돌을 올려 놓는데, 이는 공기와의 접촉을 차단하기 위함입니다.

4 냄새가 난다구요?

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면 쓰고 파가 많으면 군내가 납니다.

젓이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는것이 좋습니다.

MEMO

MEMO

삼성전자주식회사

■**주　소**: 광주광역시 광산구 오선동 271번지
■**제조원**: 삼성광주전자주식회사

서비스센터 대표번호
전국 어디서나 1588-3366
제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

고객상담실
서울 02 - 541-3000 080 - 022 - 3000
부산 051 - 861-3000 080 - 051 - 3000

인터넷 홈페이지
http://www.sec.co.kr

제품보증서

서비스에 대하여

- 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 피해 보상규정에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
- 제품 고장 발생시 구입대리점으로 연락하세요. (대리점 이용이 안될 경우 서비스센터로 연락 바랍니다.)
- 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결해 드립니다.
- 김치독의 부품보유년한은 8년입니다.

제 품 명	삼 성 다 맛	모 델 명	SKR
구 입 일	년 월 일	SERIAL NO.	
구입대리점		판 매 금 액	

삼성김치독의 제품 보증기간은 1년 핵심부품(압축기) 보증기간은 4년 부품보유년한은 8년 입니다.

무료서비스

구입 후 1년(제품 보증기간) 이내에 제품이 고장날 경우에만 무료서비스를 받을 수 있습니다.
※ 일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

소비자 피해 유형		보 상 내 용	
		보증기간 이내	보증기간 이후
구입 후 10일 이내 중요 이상 발생시.		제품교환 또는 환급	해당없음
구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용 상태에서 성능, 기능상의 이상 발생시. 제품구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해.		제품교환	
교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생시 또는 교환 불가능시.		환급	
수리가능	동일 하자로 3회까지 고장 발생시.	무료수리	유료 수리
	동일 하자로 4회째 고장 발생시. 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시.	제품교환 또는 환급	
수리불가능	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우. 수리용 부품이 없어 수리 불가능시. (부품 보유기간 이내)		정액 감가 상각후 환급
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능시. (부품 보유기간 이내)		정액 감가 상각 금액에10% 가산하여 환급

※기타 상기에 규정되지 않는 소비자 피해유형은 소비자피해보상규정(재정경제부 고시)에 따릅니다.

이 보증서는 국내(대한민국)에서만 사용되며, 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유료서비스

1 고장이 아닌 경우

고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.

· 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시. · 판매점에서 제품을 부실하게 설치해 주어 재설치시.	2회부터 유료
· 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실시. · 구입시 판매 조건이 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시. · 소비자 설치 미숙으로 재설치시.	1회부터 유료

2 소비자 과실로 고장난 경우

- ●소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리, 개조하여 고장 발생시
- ●삼성전자 대리점이나 서비스센터 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- ●전기용량을 틀리게 사용하여 고장 발생시 예)220V 제품을 110V 전원에 사용한 경우
- ●설치 후 이동시 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- ●삼성전자에서 미지정한 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시

3 그 밖의 경우

- ●천재지변(화재, 염해, 수해 등)으로 인한 고장 발생시
- ●소모성 부품의 수명이 다한 경우

DK68-00092A REV(0.4) 2002. 07<None>